

Sehr geehrte Gäste,

für uns im Spinnrädli ist Nachhaltigkeit und der bewusste Umgang mit Lebensmitteln sehr wichtig. Der respektvolle Umgang mit der Umwelt sowie die Wertschätzung der Nahrungsmittel sowie auch der Dienstleistungen ist ein großes Thema für uns.

Wir bevorzugen nachhaltig angebaute und produzierte Lebensmittel und legen unser Speisenangebot möglichst regional und saisonal aus.

Gesundes und fair produziertes Essen ist unser Ansatz.

HAUSGEMACHTE SUPPEN

Leberknödelsuppe	4,90 €
Hausgemachte Karotten-Chilisuppe mit Baguette (laktosefrei)	6,50 €

ECHT PÄLZISCH

Was defdisches zum Bier odder zum Woi

Lewwerworschtebrot	4,90 €
Weisser Kääs mit Brotgrumbeere	8,20 €
Lauwarme Lewwer- un Blutworscht mit Grumbeerstampes un Sauerkraut	8,90 €
Pälzer Flammkuche (Sauerkraut, Lewwer- und Blutworscht)	9,50 €
Saumaá mit Sauerkraut un Brot	10,50 €
Brotworscht un Lewwerknopp mit Sauerkraut un Grumbeerstampes	11,50 €
Pälzer Teller (Lewwerknopp, Brotworscht un Saumaá) mit Specksoß', Sauerkraut un Brot	14,90 €
Spinnrädli's Ofenbraten mit Abbel-Rotkraut und Schneeballscher	15,50 €

Sowas muss mer ääfach gess han!

KNACKIGE SALATE

Bauern-Salat Blattsalate, Tomaten, Gurken, Ei, Zwiebeln, Bratkartoffeln und Speck	13,50 €
Marktsalat mit gebackenem Schafskäse in Sesampanade	15,50 €
Kleiner Beilagensalat	3,90 €

Salate automatisch mit Spinnräd-Dressing oder wahlweise Kräuter-Vinaigrette

WARME KÜCHE

3 Spiegeleier mit Bratkartoffeln	8,50 €
Bauernpfanne (Kartoffeln, Eier, Speck und Zwiebeln in der Eisenpfanne angerichtet)	9,50 €
Hausgemachte Spinatknödel mit Parmesanspänen	9,50 €
Flammkuchen klassisch oder vegetarisch mit Schafskäse	8,90 €
Käsespätzle mit Bergkäse und Schmorzwiebeln in der Eisenpfanne angerichtet	10,50 €
Fleischkäse mit Spiegelei und Bratkartoffeln	9,50 €
Bauernsülze mit Spinnräd-Dressing und Bratkartoffeln	9,90 €
Wurstsalat mit Bratkartoffeln	9,50 €
Überbackener Schafskäse mit Tomaten, Zwiebeln, Peperoni und Oliven, dazu Baguette	13,50 €
Paniertes Schnitzel (vom Schwein) mit Bratkartoffeln	12,50 €
Rahmschnitzel (vom Schwein) mit Spätzle	13,50 €
Donnersberger Dunkelbier-Gulasch (vom Rind) mit Schneebällchen	16,90 €
Spinnräd-Pfännchen (Schweinefiletmedaillons, Spätzle, Rahmsoße, mit Käse überbacken) in der Eisenpfanne angerichtet	17,50 €
Rumpsteak mit Bratkartoffeln und hausgemachter Kräuterbutter	29,50 €
Rumpsteak mit Spätzle und Schmorzwiebeln	29,50 €

Unsere Rumpsteaks sind aus der Region und von der Färse. Eine Färse ist ein geschlechtsreifes weibliches Rind, das noch nicht gekalbt hat. Färsenfleisch hat eine kräftige rote Farbe, feine Fasern und wird von vielen feinen Fettäderchen durchzogen. Die ausgeprägte Marmorierung macht das Fleisch besonders aromatisch, zart und saftig. Da Färsen langsamer wachsen und kein so hohes Schlachtgewicht wie Jungbullen erreichen, ist Färsenfleisch schwieriger zu finden und dadurch natürlich etwas teurer. Durch das langsamere Wachstum bilden Färsen sehr ausgeprägte und gleichzeitig besonders feine Fetteinlagerungen, die sogenannte Marmorierung. Dadurch schmeckt Färsenfleisch besonders aromatisch.

Räuberteller
(Raube Dein Essen von Mama's und Papa's Teller)

0,00 €

ETWAS SÜSSES

Süßer Flammkuchen mit Apfel- und Bananenscheiben, Zimt und Zucker	8,90 €
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße und Sahne	6,50 €
Hausgemachter lauwarmer Schokokuchen mit Vanillesoße und Sahne	6,50 €

Wir hoffen Sie haben etwas nach Ihrem Geschmack gefunden
und wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Da wir die Verpackungsflut und unnötige Belastung der Umwelt eindämmen
möchten sind unsere „to go Boxen“ aus nachwachsenden Rohstoffen
gefertigt und werden mit 1 € berechnet.

Falls Sie etwas beanstanden müssen bitten wir Sie uns direkt anzusprechen
damit wir einen zufriedenen Gast wiedersehen dürfen.